

# Bandol Blanc 2013

*Domaine de la Tour du Bon*

---

Encépagement :            Clairette            80%  
                                  Ugni blanc        10%  
                                  Rolle                10%

Terroir :                    Argilo-calcaire, limoneux.

Rendement :                32 hl/ha

Vinification :              Vendange à la main en caisse.  
                                  Pressurage direct.  
                                  Fermentation de 12 jours environ à 20°  
                                  Fermentation malo-lactique non faite

Elevage :                    En cuve 6 mois

Données analytiques :    degré :12,58%  
                                  Acidité totale : 3,2  
                                  pH : 3,47  
                                  acidité volatile : 0,20  
                                  SO2 total: 65 mg/l